

Pfannkuchen mit Gemüsefüllung für 6 Personen

Zutaten:

250 g	Mehl
3/8 Liter	Milch
4	Eier
	Salz

Füllung

700 g	geputztes Gemüse(Karotten, Lauch, Kohlrabi, Sellerie, Mais, Champignons)
1	Zwiebel, gehackt
30 g	Butter
1 EL	Sauerrahm
100 g	Käse gerieben
125 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer, Kräuter, Knoblauch

Zubereitung:

Mehl mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren, Salz und Eier nach und nach unterrühren, in der Pfanne mit Fett goldgelb backen.

Zwiebel und fein geschnittenes Gemüse in Butter dünsten, Sauerrahm dazu, abschmecken.

Pfannkuchen füllen und in eine gebutterte Auflaufform setzen, mit Käse bestreuen, Sahne drauf und bei 160°C im Backrohr ca. 15 Minuten überbacken.

Guten Appetit!